



4 personnes



10mn



20 mn

Champignons : 100 g
Crème liquide légère
Oeufs : 4
Sel

Oeuf cocotte aux champignons

Emincer les champignons et les disposer au fond de 4 ramequins allant au four
Saler, poivrer et ajouter une cuillère à soupe de crème liquide

Enfourner à 180°C

Dès que le mélange bouillonne, sortir les ramequins, casser 1 oeuf dans chacun d'eux et les remettre au four pendant 8 minutes